



	Montag 20.04.2026	Dienstag 21.04.2026	Mittwoch 22.04.2026	Donnerstag 23.04.2026	Freitag 24.04.2026	Samstag 25.04.2026	Sonntag 26.04.2026
Menü 1	Hackfleischspieß mit Gemüsereis und Salat G1, M	Geschmorte Schweineroulade, Kräuterpüree, Rotkohl G1,M	Putengulasch mit Champignons, Nudeln und Salat G1,M	Gebackener Fleischkäs, Bratkartoffeln und Bohngemüse G1	Fischfilet mit Auflage, Petersiliekartoffeln, Paprikagemüse G1,M	Nudelgemüse Eintopf mit Hühnchen G1	Kleine Schweinehaxe mit Kartoffelgratin, Kohlrabigemüse G1,M
Menü 2	Kräuterquark mit Salzkartoffeln G1,M	Bulgur-Gemüsepfanne mit Kräutersoße G1,M	Milchreis mit Zimt und Zucker, rote Grütze G1,M	Vegetarisch gefüllter Pfannkuchen, Frischkäsesoße, Bohnen G1,M	Eiomelett mit Püree und Paprikagemüse G1,M	Currywurst mit gebackenen Kartoffelspalten G1	Gebratene rote Beete Gnocchis, Kohlrabigemüse G1,M
Diabetes	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 1, jedoch mit Vollkornnudeln	Wie Menü 1	Wie Menü 1	Wie Menü 2	Wie Menü 1
Vegetarisch	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Nudelgemüse Eintopf	Wie Menü 2
Abend	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3

Kennzeichnungspflichtige Allergene sowie Zusatzstoffe siehe Legende auf der Rückseite.



	Montag 27.04.2026	Dienstag 28.04.2026	Mittwoch 29.04.2026	Donnerstag 30.04.2026	Freitag 01.05.2026	Samstag 02.05.2026	Sonntag 03.05.2026
Menü 1	Spirelli Nudeln mit Hähnchenstreifen, Kräutersoße, Salat G1,M	Paniertes Schnitzel mit Kochkäse, Salzkartoffeln und Blumenkohl G1,M	Schweinegeschneitzeltes mit Gemüsewürfeln, Spätzle, Salat G1,M	Rote Paprikaschote mit Tomatensoße, Gemüsereis G1,M	Seelachsfilet aus dem Ofen, Petersilienkartoffeln, Spargelgemüse G1,M	Kartoffelgemüse Eintopf mit kleinen Köttbular Klößchen G1	Rinderschmorbraten, Kartoffel-Sellerie Stampf, Erbsengemüse G1,M
Menü 2	Grießbrei mit Zimt und Zucker, Pfirsichkompott M	Gebackene Frühlingssrolle, Blumenkohlgemüse G1,M	Kleine gefüllte Germknödel mit Vanillesoße G1,M	Kichererbsen-Gemüsepfanne mit Tomatensoße G1,M	Gebratene Kartoffelgnocci, Spargelgemüse G1,M	Reibekuchen mit Apfelmuß G1,M	Gemüselasagne mit Frischkäsesoße, Erbsengemüse G1,M
Diabetes	Wie Menü 1, jedoch mit Vollkornnudeln	Wie Menü 1, jedoch mit Schweinesteak "Natur"	Wie Menü 1, jedoch mit Püree	Wie Menü 1	Wie Menü 1	Wie Menü 1	Wie Menü 1
Vegetarisch	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Kartoffelgemüse Eintopf	Wie Menü 2
Abend	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3

Kennzeichnungspflichtige Allergene sowie Zusatzstoffe siehe Legende auf der Rückseite.



	Montag 04.05.2026	Dienstag 05.05.2026	Mittwoch 06.05.2026	Donnerstag 07.05.2026	Freitag 08.05.2026	Samstag 09.05.2026	Sonntag 10.05.2026
Menü 1	Frikadelle mit Zwiebelsoße, Bratkartoffeln und Salat G1	Paniertes Hähnchenschnitzel, Paprikasoße und Kartoffel-Gurkensalat G1,M	Schweinegulasch mit Pilzen, Nudeln und Salat G1	Königsberger Klopse, Kapernsoße, Reis und Karottengemüse G1,M	Matjesfilet "Hausfrauenart" mit Petersilienkartoffeln M	Linseneintopf mit Kartoffeln und Fleischwurstscheiben 2,3	Schweinebraten aus dem Ofen m. Kartoffeln, Spargelgemüse G1,M
Menü 2	Vegetarische Maultaschen mit Zwiebelsoße und Salat G1	Gemüse-Reis-Bällchen mit Gemüsestreifen, Paprikasoße G1,M	Apfelstrudel mit Sahnesoße G1,M	Vegetarische gefüllte rote Paprikahälfte, Püree G1,M	Gekochtes Ei in Senf-Dill-Soße, Püree und Romanesco G1,M	Gebackener Fetakäse, bunte Salatschale, kleines Brötchen	Spaghetti mit Tomatensoße und Spargelgemüse G1,M
Diabetes	Wie Menü 1	Wie Menü 2	Wie Menü 1, jedoch mit Vollkornnudeln	Wie Menü 1	Wie Menü 2	Wie Menü 1	Wie Menü 1
Vegetarisch	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Linseneintopf mit Kartoffeln G1	Wie Menü 2
Abend	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3

Kennzeichnungspflichtige Allergene sowie Zusatzstoffe siehe Legende auf der Rückseite.



	Montag 11.05.2026	Dienstag 12.05.2026	Mittwoch 13.05.2026	Donnerstag 14.05.2026	Freitag 15.05.2026	Samstag 16.05.2026	Sonntag 17.05.2026
Menü 1	Hähnchengyrosgeschnitztes, Pennenudeln, Salat G1,M	Schweinesteak Natur, Salzkartoffeln und Galagemüse G1,M	Lammragout mit Tomatenreis und Salat G1	Honigbraten mit Kartoffel-Sellerie-Stampf u. Spargelgemüse G1,M	Gebratenes Schollenfilet, Kartoffelgratin u. Blattspinat G1,M	Graupengemüseseeintopf mit kleinen Fleischklößchen G1	Schweineburgunder Braten, Schupfnudeln und Rotkohl G1,M
Menü 2	Süße "Überraschung" mit Mandelsoße G1,M	Bärlauchrisotto mit Frischkäsesoße, Galagemüse G1,M	Kaiserschmarrn mit Rosinen, Apfelkompott G1,M	Süßkartoffel-Gnoccis mit Kräutersoße, Spargelgemüse G1,M	Vegetarisch gefülltes Valesschnitzel, Püree und Blattspinat G1	Bunter Wurstsalat mit gebackenen Kartoffelspalten 2,3	Gemüsefrikadelle mit Kartoffel-Gemüsepfanne G1,M
Diabetes	Wie Menü 1, jedoch mit Vollkornnudeln	Wie Menü 1	Wie Menü 1	Wie Menü 1	Wie Menü 1	Wie Menü 1	Wie Menü 2
Vegetarisch	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Graupengemüseseeintopf	Wie Menü 2
Abend	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3

Kennzeichnungspflichtige Allergene sowie Zusatzstoffe siehe Legende auf der Rückseite.



Kennzeichnungspflichtige Allergene:

<p>Glutenhaltiges Getreide -G- sowie daraus hergestellte Erzeugnisse <u>Dazu gehören:</u> Getreide 1, Weizen 2, Gerste 3, Hafer 4, Roggen 5, Dinkel 6, Kamut 7, Grünkern 8, Einkorn 9, Emmer 10, Triticale 11 <u>Beispielerzeugnisse:</u> Couscous, Bulgur, Polenta, Dunst, Grieß, Stärke, Mehl, Kleie</p>	<p>Krebstiere -K- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Dazu gehören:</u> Garnelen, Hummer, Krabben, Krill, Langusten, Scampi, Fluss- und Taschenkrebse, Seespinnen <u>Beispielerzeugnisse:</u> Krebsbutter</p>
<p>Eier -E- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Dazu gehören:</u> Eier von Hühnern, Gans, Pute, Ente, Wachtel, Taube, Strauß <u>Beispielerzeugnisse:</u> aus Ei gewonnenes Lysozym oder Lecithin, Flüssigei, Eiklar, Eigelb, Trockeneigelb, Trockeneiweiß, Eiprotein, Ovo-Protein (Ovo-mucoid)</p>	<p>Schwefeldioxid und Sulfid -SdS- Ab einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg o. l <u>Beispielerzeugnisse:</u> als Konservierungs- und Antioxidationsmittel: Schwefeldioxid E220, Natriumsulfid E221, Natriumhydrogensulfid E222, Natriummetabisulfid E223, Kaliummetabisulfid E224, Kalziumsulfid E226, Kalziumbisulfid E227, Kaliumbisulfid E228</p>
<p>Erdnüsse -Erd- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Beispielerzeugnisse:</u> Erdnussöl, Erdnussbutter, Erdnussmus</p>	<p>Sojabohnen -Soj- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Beispielerzeugnisse:</u> nicht raffiniertes Soja, Sojalecithin, Tofu, Miso, Tempeh, Sojasprossen</p>
<p>Milch -M- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Dazu gehört:</u> Milch von Kühen, Ziege, Schaf, Büffel, Pferd <u>Beispielerzeugnisse:</u> Casein, Molkeprotein, Lactalbumin, Milcheiweiß, Milchzucker, Butterschmalz, Butter-Joghurt, Schmand, Sauerrahm, Sahne, Joghurt, Buttermilch, Ricotta, Käse</p>	<p>Schalenfrüchte -Sf- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Muss namentlich angegeben werden.</u> <u>Dazu gehören:</u> Mandeln 1, Hasel- 2, Wal- 3 und Kaschunüsse 4, Pecannüsse 5, Paranüsse 6, Pistazien 7, Macadamia- 8 oder Queenslandnüsse 9 <u>Beispielerzeugnisse:</u> aus Nüssen gewonnenes Öl, Nussmus, Nussbutter, Nusspaste</p>
<p>Sellerie -Sel- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Dazu gehören:</u> Knollen-, Bleich- und Staudensellerie <u>Beispielerzeugnisse:</u> Selleriesaat, Gemüsesaft aus Sellerie, Selleriesalz</p>	<p>Senf -S- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Dazu gehören:</u> alle Senfsorten, braune und schwarze Senfsaaten <u>Beispielerzeugnisse:</u> Senfkörner, Senfpulver, Senfsprossen, Senföl</p>
<p>Fische -F- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Dazu gehören:</u> alle Sorten von Fisch (Lachs, Forelle, Makrele, Knurrhahn) <u>Beispielerzeugnisse:</u> Surimi, Kaviar, Rogen, Gelatine</p>	<p>Sesamsamen -Ses- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Dazu gehören:</u> alle Sesamsorten: gelb, schwarz <u>Beispielerzeugnisse:</u> Sesampaste (Tahin), Sesamol, Sesamsamen, Gomasio (Sesamsalz)</p>
<p>Lupinen -L- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Beispielerzeugnisse:</u> Lupinenmehl, Lupinenkerne, Lupinenprotein</p>	<p>Weichtiere -W- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Dazu gehören:</u> Schnecken, Muscheln, Tintenfische</p>

Kennzeichnung der Zusatzstoffe:

1	mit Farbstoffen	9	koffeinhaltig
2	mit Konservierungsstoff(en)	10	chininhaltig
3	mit Antioxidationsmittel	11	mit Süßungsmittel(n)
4	mit Geschmacksverstärker(n)	12	enthält eine Phenylaminquelle (bei Süßungsmittel Aspartam anzugeben)
5	mit Schwefeloxid	13	gewachst (wenn Oberfläche von frischen Früchten derart behandelt wurde)
6	mit Schwärzungsmittel(n)	14	mit Taurin
7	mit Phosphat		
8	mit Milcheiweiß		